



很多人初闻“枇杷茶”之名，第一反应总是——这茶莫不是用枇杷树的花叶所制？当你踏上成都崇州市文井江镇，才知道这是一大误解。只因这种崇州市特有的乔木型原生茶树的叶片肥大椭圆，形似枇杷新叶，故而得名。别看如今它的名声不够响亮，可是在历史上，也曾是宫廷贡茶。

枇杷茶贡茶史可追溯至宋代

文井江镇地处崇州市西北，位于川西平原向龙门山脉过渡地带，群山环绕、森林密布。枇杷茶生长于龙门山脉海拔800米至1400米区域，这里年均气温15℃，年降水量1200毫米，低纬度、高海拔、多云雾的独特气候与地理条件，为枇杷茶的生长提供了绝佳环境。崇州母亲河——文井江蜿蜒而过，湿润的气候与富含矿物质的土壤，共同孕育出这一茶中珍品。

枇杷茶的贡茶历史可追溯至宋代，当时即以“龙门贡茶”之名进奉宫廷。清光绪版《崇庆州志·物产》记载：“枇杷茶高一丈、二丈，叶粗大、名粗毛茶，近有取其嫩尖充普洱者，味亦颇类。”寥寥数语，勾勒出其形貌与风味。民国《崇庆县志·食货篇》亦有类似记载。

纵使朝代更迭、岁月流转，枇杷茶始终扎根于此。早在1965年，它就跻身全国21个优良茶树品种之列，也是四川省五大地方良种茶树之一。在文井江镇大塆山上，一株树龄逾400年的老茶树依然枝繁叶茂，以9.2米的身高被誉为“四川枇杷茶王”，默默见证着千年茶脉的绵延。

2008年汶川特大地震曾让枇杷茶产业遭受重创，但危机也唤醒了保护意识。2009年，“崇庆枇杷茶”被列为国家地理标志保护产品，文井江镇被授予“中国枇杷茶之乡”称号。2019年，文井江枇杷茶制作技艺被列入成都市级非遗代表性项目；2025年12月，文井江枇杷茶制作技艺晋升为第七批省级非遗代表性项目扩展项目。如今，文井江镇枇杷茶种植面积已有3600余亩，年产量超35万公斤。

曾是宋代宫廷贡茶

枇杷茶里原来没枇杷？

□锦夫



文井江枇杷茶。
图据崇州文旅

2

茶农坚持手工采摘手工制茶

位于大熊猫国家公园辐射区域的文井江镇，茶农始终秉持自然有机的种植方式，坚持手工采摘、手工制茶，在传承技艺的同时，也守护着这片山水。

早春三月，新芽初萌，采茶工作便在晨雾未散时展开。因枇杷茶树形高大，茶农需系绳攀枝，于茂叶间精择一芽一叶或一芽两叶。这不仅考验体力与眼力，更是人与茶树之间的一份默契。

制茶须经萎凋、杀青、揉捻、干燥、拣选等多道工序，环环相扣。过去，枇杷茶在萎凋工艺上尚有不足，后经专家指导，对摊放密度、通风条件及温湿度控制等进行系统优化。尤其通过缩短萎凋时间，更好保留了茶叶的鲜活本味，使其香气与滋味层次更为丰富。

杀青旨在抑制酶活、锁住茶香，火候过犹不及；揉捻则全凭老师傅手上功夫，力道轻重交替，如太极推手，让茶汁匀渗、叶片成条，既保滋味醇厚，亦护形态完整；干燥工序同样依靠经验，循序渐进，以最大限度存其本味、凝其香气。

作为乔木型大叶种，文井江枇杷茶自带风骨。其叶片较龙门山脉其他中小叶种更为肥厚，发芽力强，因而香高、味浓、耐冲泡。制成红茶，汤色金黄、甜润似滇红；制成边茶，则醇厚耐泡。

3

「竹编+枇杷茶」成非遗伴手礼

今日的枇杷茶，早已超越饮品之属，成为文井江镇的文化标识与经济支柱。全镇十余家茶企与合作社中，80%已建成自有加工厂，逐步形成标准化、规模化的产业格局。当地还创新推出“竹编+枇杷茶”非遗联名伴手礼，精选海拔1200米左右的古树枇杷茶，以崇州特产道明竹编为包装，融两项非遗于一体。每年举办的枇杷茶文化体验节，则搭建起交流平台，让“以茶会友、以茶拓市、以茶富民”的理念真正落地生根。

从宋代贡茶的荣光，到今日非遗技艺的传承；从古老茶树的新芽，到茶旅融合的新章——枇杷茶的故事，依然在文井江镇的青山绿水间书写。

据“天府新视界”微信公众号



文井江枇杷茶以当地乔木大叶茶鲜叶为原料。
图据崇州文旅



崇州枇杷茶携手道明竹编亮相四川名茶品鉴节。图据崇州公共信息网



崇州文井江镇枇杷茶园。图据今日崇州